Revista de Cocina

Nº 6 • 15 de septiembre de 1994

LA TERCERA

Con sabor a "18"

EMPANADAS Y COMIDA TIPICA PARA CELEBRAR LAS FIESTAS PATRIAS

RECETAS · TRAGOS · DECORACIÓN · NOVEDADES

de COPAS

VODKA NARANJA

- 2 onzas de vodka.
- 6 onzas de jugo natural de naranja.
- Azúcar a gusto.

Preparación:

Se unen todos los elementos en un vaso grande, se revuelve un poco y se sirve bien helado.

PORFAY AMOUR
LICOR DE VIOLETA

Ingredientes:

- 4 onzas de porfay amour.

Se sirve solo y se decora con una rodaja de limón y una guinda.

1 onza equivale a 55 cc.

Gentileza Hotel Galerías

ASADO A LA PARRILLA

(4 personas)

- 1 kilo de carne. Puede ser abastero, palanca o punta de picana.
- Longanizas (para hacer choripán: una vez que estén cocidas, quedan ideales en un pan calentito).
- Choricillos.
- Salchichas sin piel.
- Sal y pimienta

Para preparar el fuego:

- 1 1/2 bolsa de carbón de espino.
- Papel de diario.
- Unas gotitas de kerosene.

Preparación del fuego:

Se monta en un cerrito el carbón de espino. Se agregan las gotitas de kerosene. Se enciende el papel y se sopla con un pedazo de cartón hasta que las brasas prendan bien.

Preparación del asado:

En tanto, se desgrasa la carne, se aliña con sal y pimienta suave. Se coloca sobre la parrilla cuando el carbón esté encendido. Se ponen también las longanizas, los choricillos y las salchichas. Cuando la carne comience a expulsar jugo en la superficie, se da vuelta y se coloca un poco más de sal. Se espera cerca de 15 minutos, hasta que la carne esté bien asada. Se reparte a todos los comensales, según sus preferencias.

Recomendaciones:

La parrilla debe estar a lo menos a unos 30 cms. del fuego.

Nunca abrir o cortar la carne por el medio para verificar si está cocida.

Tener a la mano cerveza o aliño líquido preparado por si la carne se reseca con el fuego fuerte o provenga de un animal viejo.

CON SABOR A "18"

CHANCHO EN PIEDRA

(2 personas)

Ingredientes:

- 2 ó 3 tomates.
- 3 ajos.
- 1/2 cebolla.
- 1 cucharada de cilantro.
- 1 cucharada de aceite.
- Sal de cocina.

Preparación:

Se cortan los tomates en cuadraditos pequeños.

Se pican finamente los ajos y se corta la cebolla en cuadraditos. En un mortero de piedra se unen todos los ingredientes y se muelen hasta que se forme una pasta.

EMPANADAS DE HORNO

(12 personas)

Ingredientes de la masa:

- 500 grs. de harina.
- 100 grs. de manteca.
- 1 taza de agua.
- 1 1/2 cucharadita de sal fina.
- 2 yemas.

Preparación:

Cernir la harina y hacer un hueco al centro. Poner las yemas y la manteca derretida tibia. Agregar la salmuera caliente poco a poco. Formar una masa suave, tratando que no se enfríe.
Para rellenar las empanadas, usle-rear cada pedazo de masa no muy delgada. Cortar redondelas con un plato. Poner al centro una cucharada de pino, y sobre éste una aceituna y una torreja de huevo duro. Humedecer los bordes con agua fría. Doblar la masa hacia arriba y apretar bien, dando la forma de empanada. Colocar sobre latas enmantequilladas y enharinadas. Pincelar con "dora" (huevo con leche) y cocinar a horno caliente de 25 a 30 minutos. Si la masa se enfría y cuesta estirarla, ponerla a bañomaría.

PINO:

Ingredientes del pino:

- 300 grs. de posta negra ó una pechuga de pollo grande.
- 1/2 cucharadita de comino.
- 1 cabeza grande de cebolla.
- 2 cucharadas de harina.
- 3 cucharadas de aceite.
- 2 cucharadas de pasas.
- 1 cucharada de ají de color.
- 1 taza de agua caliente.
- Sal y pimienta.
- Ají optativo.
- 12 aceitunas (para decorar).
- 2 huevos cocidos duros (para decorar).

Preparación:

Freír la carne entera, dorándola por ambos lados. Retirar y picar en cuadraditos. Sobre el mismo aceite, poner ají de color y en ambos freír la cebolla picada fina en cuadritos. Agregar la carne y los aliños. Espolvorear harina, agregar agua y dejar a gas suave 10 minutos. Es mejor prepararlo el día anterior.

Nota: Si se quieren hacer de mariscos, freír la cebolla en ají de color y agregar los mariscos cocidos. Se suprimen las aceitunas y el huevo.

"Las mejores recetas iquiqueñas de todos los tiempos"

MARISCAL

(4 personas)

Ingredientes:

- 6 a 8 choritos, machas y almejas.
- 1/4 de colitas de camarones.
- 1 cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 1 ají amarillo.
- Perejil.
- Sal y pimienta.
- 1 copita de vino blanco.
- 3 cucharadas de aceite.

Preparación:

Cueza por 10 minutos los choritos, machas, colitas de camarones y almejas en una olla tapada.
En otra olla, con tres cucharadas de aceite, se fríe la cebolla cortada en cuadraditos. Luego se agrega un diente de ajo cortado, el ají picado, la sal y pimienta a gusto. Cuando esté todo frito, se agregan los mariscos. Se dora y luego se cubre 3/4 de la olla con agua y la copita de vino blanco. Su cocción es de 20 minutos a fuego lento. Al momento de servir, espolvoree con perejil picado. Decore con torrejas de limón.

Nota: Para que los mariscos en conchas se abran, colóquelos en una olla tapada durante 10 minutos.

ANTICUCHOS

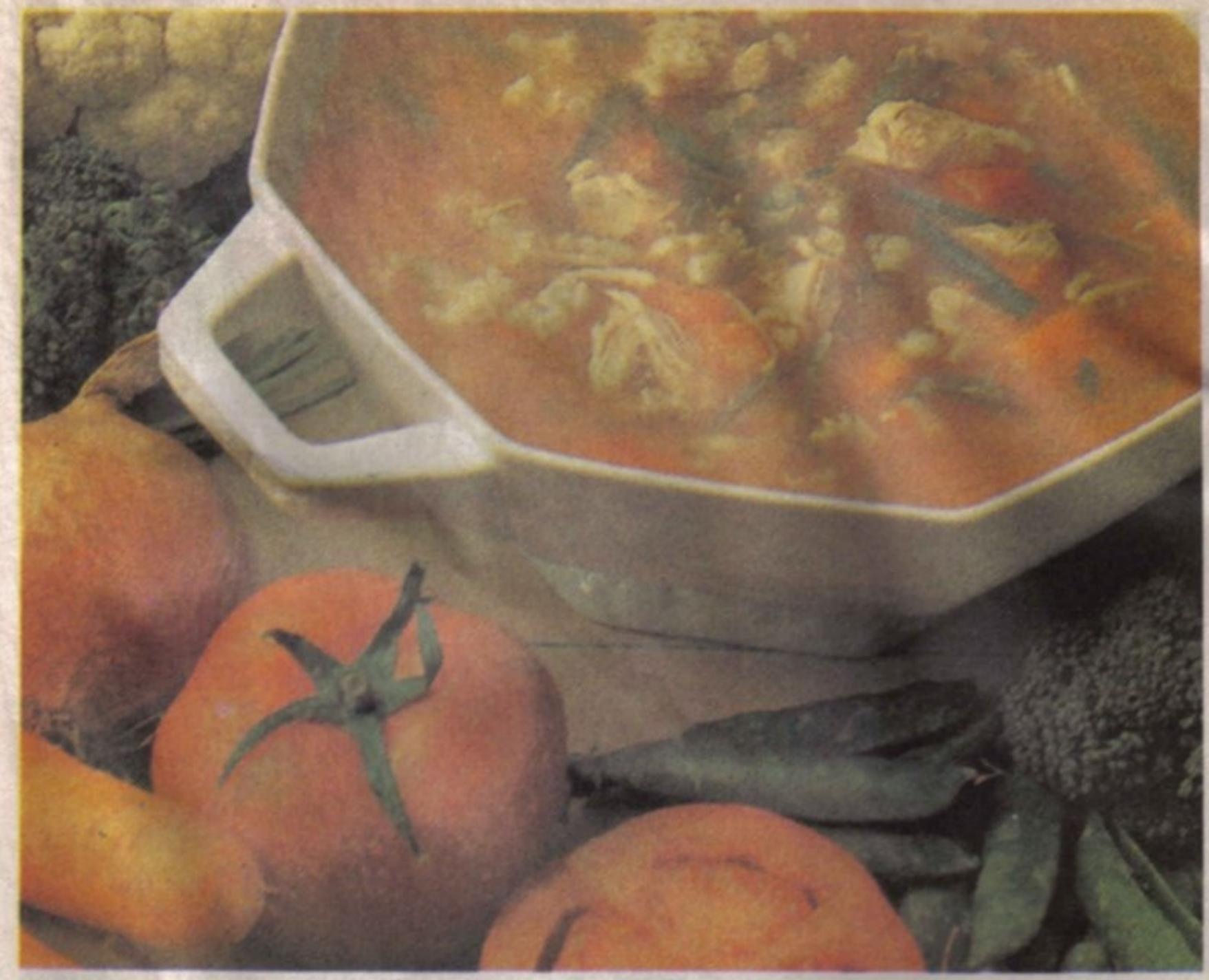
(6 personas)

Ingredientes:

- 1 kilo de pollo ganso.
- 1 kilo de lomo de cerdo.
- 4 pechugas de pollo.
- 1 pimentón verde o rojo.
- 1 cebolla.
- Sal a gusto.

Preparación:

Quitar la grasa del vacuno, el cerdo y el pollo, y trozarlos en cubos de tres cms. Cortar la cebolla y el pimentón en láminas. Insertar en los fierritos alternando carne, cebolla, pollo, pimentón y cerdo. Agregar sal y colocarlos en la parrilla hasta que esté todo en su punto. El tiempo de cocción del pollo es de 40 minutos; de la carne, 15; y del cerdo, 20 minutos.



SOPA DE POLLO

(6 personas)

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo.
- 5 tazas de agua.
- 2 cebollas.
- 2 zanahorias.
- 1/2 coliflor.
- 1/4 kilo de porotos verdes.
- 2 tazas de caldo concentrado de gallina.
- 1 cucharada de salsa de tomate.
- 1 cucharada de almidón de maíz Maicena.
- Sal y pimienta.

Preparación:

Hervir la pechuga en el agua. Pelar las cebollas y dividirlas en trozos pequeños, agregarlas al caldo y cocer por 20 minutos. Retirar la pechuga y cortarla en trozos pequeños. Realizar la misma operación con las otras verduras y cocer todo. Disolver la maicena en agua fría y agregarla. Condimentar, y cocinar sin dejar de revolver por 3 minutos. Servir bien caliente.

PEBRE DE TOMATE

(4 personas)

Ingredientes:

- 4 tomates pelados.
- 2 cebollas medianas.
- 2 cucharadas de cilantro picado.
- 1 ají verde picado.
- 1 cucharada de perejil.
- 2 cucharadas de aceite.
- Jugo de limón.
- Sal a gusto.

Preparación:

Sumerja los tomates algunos minutos en agua hirviendo y luego pélelos y córtelos en cuadraditos. Pele las cebollas y píquelas también en cuadraditos finos.
Ponga la cebolla picada en un colador metálico y dé un hervor en una olla grande con bastante agua.
Saque el colador y pase la cebolla por agua fría.
Pique el cilantro y perejil juntos y prepare el pebre colocando abajo el tomate aliñado con sal, aceite y limón; sobre éstos, la cebolla, y por último el cilantro, el perejil y el ají picados finos.
Sirve para acompañar asados, parrilladas y cazuelas, ya que es una salsa típicamente chilena.

ASADO A LA CACEROLA

(4 personas)

Ingredientes:

- 1 kilo de punta de picana o lomo.
- 1 zanahoria picada.
- 1 diente de ajo.
- 1 copa de vino blanco.
- 2 cucharadas de aceite.
- 2 tomates.
- 1 cebolla cortada en pluma.
- Perejil, orégano, romero, sal y pimienta.

Preparación:

Lavar y sazonar la carne. Colocar las verduras en una cacerola con aceite. Agregar la carne, dorar y después agregar el vino. Hervir un rato. Incluya los tomates y deje cocinar suavemente por hora y media. Pasar la salsa por la licuadora (si estuviera clara, espesar con una cucharada de harina deshecha en agua fría). Acompañar con papas y zanahorias cocidas y salteadas en mantequilla.

"Las mejores recetas iquiqueñas de todos los tiempos"

MERENGON DE FRUTA

(2 personas)

Ingredientes:

- 1 clara de huevo.
- 1 plátano.
- 1 manzana.
- 1 naranja.
- 1 taza de azúcar flor.

Preparación:

Rallar la manzana, moler el plátano y rociar con el jugo de la naranja. Agregar la clara y azúcar cernida. Batir todo junto hasta formar el merengón. Servir en copas, poniendo abajo una capa de crema de vainilla o puré de lúcumas, o ambas cosas.

Crema de vainilla
(para agregar):

Ingredientes:

- 2 1/2 tazas de leche.
- 3/4 taza de azúcar.
- 1 cucharada de Maicena.
- 2 yemas.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.

Preparación:

Calentar dos tazas de leche con el azúcar y agregar la maicena diluida en 1/2 taza de leche fría. Revolver hasta que hierva. Batir las yemas, agregarle un poco de la salsa caliente y vaciar dentro de la olla. Revolver a fuego muy suave hasta que espese. Agregar la cucharadita de extracto de vainilla. Dejar enfriar.

ALFAJORES

(6 personas)

- 1/2 kilo de harina.
- 1/2 cucharadita de sal fina.
- 1/2 taza de aceite.
- 6 yemas.
- 4 claras.
- Leche en cantidad necesaria.
- 4 cucharadas de azúcar.
- 1 kilo de manjar para untar.

Preparación:

Unir la harina y la sal con el aceite y las yemas bien batidas. Agregar la cantidad de leche necesaria para que la masa no quede ni seca ni muy mojada. Amasar bien y cortar pedacitos de masa, los que serán estirados hasta que queden muy finos. Estos deben ser cortados con la boca de un vaso. Para que la masa no se levante se le debe pinchar varias veces con un tenedor. Cada redondela debe colocarla sobre la lata del horno a temperatura regular hasta que se doren ligeramente ambos costados. A medida que se van retirando del horno, se untan con bastante manjar y se superponen las otras masitas.

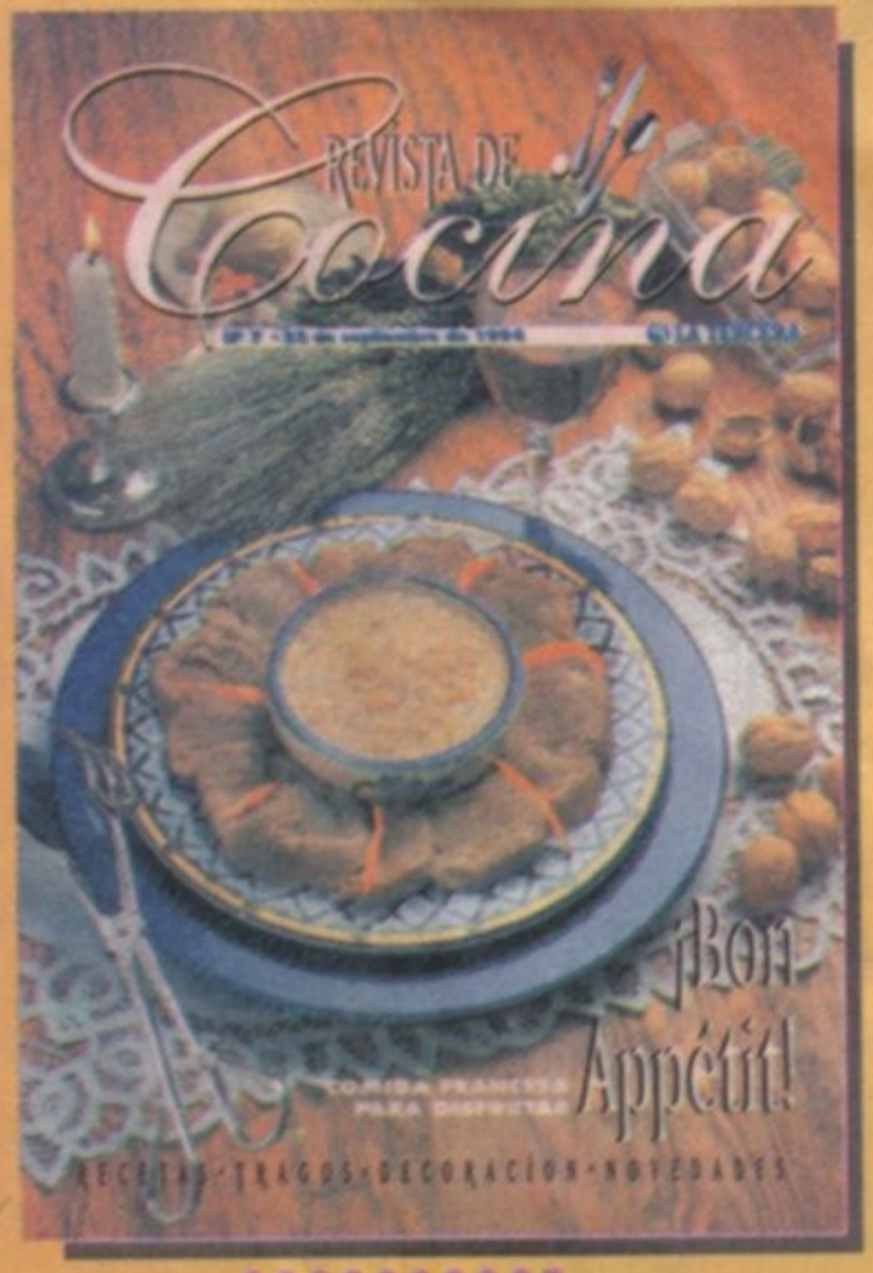
Las claras se baten con el azúcar hasta que estén bien firmes. Se cubre con ellas los alfajores y se colocan un momento en el horno bien caliente, hasta que se doren.

Recetas de "Las mejores recetas iquiqueñas de todos los tiempos" – Sus pedidos a casilla 196 - 55

Mantelería , vajilla, cristalería y cubiertos, gentileza de Falabella

Próximo jueves

Revista de Cocina



COMIDA FRANCESA PARA DISFRUTAR

- Un prestigioso chef galo dará a conocer los secretos del arte culinario francés.
- Prepare y disfrute de ricos platos franceses con recetas fáciles y rápidas.
- Deguste deliciosos tragos junto a sus invitados.
- Prácticas ideas para que elija su nueva cuchillería.

¡Bon Appétit!

LA TERCERA